

Frituur Kenny

Een mooie frituurunit in OOSTENDE

Voor mij was het een leuk vooruitzicht om nog eens een reportage te maken bij de uitbaters van een frituurunit. Vroeger was Vlaanderen doorspekt met dergelijke frituurgelegenheden maar momenteel zijn er niet meer zoveel en degene die er wel nog zijn, werken zeer efficiënt. Dat bewijs is te lezen in het relaas hierna.

Frituur Kenny staat op een heel mooie locatie. Het is een groene frituur in een groene omgeving omgeven door een heel interessante parking.

Het is een frituur met vooral heel veel vaste klanten (de inwoners van Oostende en omliggende gemeenten maar ook heel wat tweedeverblijvers) en in het seizoen uiteraard ook een pak toeristen die de weg tussen frituur en strand weten te vinden en de ruime porties van frituur Kenny weten te appreciëren (wat vaak te lezen is in de reviews).

Een terras bij de frituur wordt niet toegestaan, maar de klanten die in de buurt hun frietjes en snacks willen eten, kunnen terecht op heel wat banken die op het plein en het verder gelegen grasplein staan. Niemand die daarover klaagt.

Historische schets

Frituur Kenny bestaat al bijna 50 jaar. De naam is afkomstig van de zoon van één van de vorige uitbaters, Didier, die de frituur toen samen met Emma uitbaatte.

Kurt en Franky namen daarna de frituur over en voor hen heeft Kevin 17 jaar gewerkt, in combinatie met zijn andere job bij de Spoorwegen. Een 3-tal jaar geleden begonnen Kurt en Franky de job toch wat te zwaar te vinden en besloten ze de zaak over te laten aan Kevin.



Samen met Stephanie, zijn echtgenote, waagde hij de sprong en namen zij Frituur Kenny

over. Hij wist was de zaak waard was want door er zoveel jaar in te werken, had hij een goed zicht op de haalbaarheid van zijn project.

Voor Stephanie betekende het het afscheid van een job bij DAIKIN in Oostende, wat ze 19 jaar met heel veel plezier en leuke collega's had gedaan.

'Frituur Kenny' is verweven met Oostende en daarom werd de naam ook behouden. Iedereen kent 'Kenny', hoewel die zelf dus nooit aan de friteuse stond.

Nieuwe unit sinds 2019

In 2019 schaften de vorige uitbaters nog een nieuwe unit aan. Net zoals de vorige unit werd die ook in 'groen' voorzien, wat verplicht blijkt te zijn. En in feite past dat groen zeer goed in de omgeving van de frituur. Niet veel tralala aan de unit maar wel zeer functioneel, wat een frituur gewoon moet zijn.

Corona heeft Kevin niet als eigenaar meegemaakt maar wel als flexi, maar die periode werd sowieso goed doorstaan door de frituur. Het was nu eenmaal een frituurunit zonder zitplaatsen. Het vroeg wat discipline van de klanten om te wachten en aan te

schuiven, maar dat verliep eigenlijk bijzonder goed want er bestond een goed systeem. De bestellingen werden buiten opgenomen en de klanten schoven dan door. De rij schoof even snel op zoals anders, dus voor de klant veranderde er eigenlijk niet zoveel.

Wat wel nieuw is voor Kevin en Stephanie is de nieuwe frituurwand die in maart werd geïnstalleerd met het doel de service nog te versnellen. Ook nu ging de keuze opnieuw uit naar Oranda.

Net zoals de vorige bakwand, kozen ze ook nu voor de zogenaamde 'mandjes' waarmee veel sneller en efficiënter kan worden gewerkt dan met de traditionele ronde potten. Eventjes werd gedacht aan de installatie van een liftsysteem voor het voorbakken van de frieten maar dat liftsysteem nam teveel plaats in beslag en elke centimeter in deze unit is van tel, dus werd dat idee van de hand gewezen.

De afmetingen van de frituurunit moesten gelijk blijven en dat betekent dat je elke centimeter maximaal moet benutten.

Dat is hier zeker het geval. Er is een koelcel en een diepvriezer geïnstalleerd, een koeltoog en een heel functionele bak- en werkwand. Voor de klanten is een kleine wachtruimte voorzien.

Het enige wat er niet is, is watervoorziening. Dat betekent dat ze dat water van thuis moeten meebrengen. Praktisch is dat niet, maar het is wat het is en als je vooruit plant dan lukt dit wel.



Efficiëntie troef

Stephanie is de planner van de frituur. Zij zorgt ervoor dat alles tijdig wordt besteld en dat alles aanwezig is om de shiften goed te laten verlopen.

Elke dag is een drukke dag. Vrijdag, zaterdag en zondag zijn uiteraard de drukste dagen maar ook in de week kan het hier heel druk zijn.

In de week werken Kevin en Stephanie met twee in de frituur, in het weekend zijn ze met vier, wat geen overbodige luxe is. Iedereen is heel goed ingewerkt en er kan personeel gekozen worden uit een poule van flexi's met veel kennis van zaken.

Die communicatie is uiteraard heel belangrijk en dat loopt hier heel vlot. De planning wordt gemaakt en iedereen kent zijn taak, uren, dagen, ...

Eén van de flexi's helpt al 34 jaar mee in de frituur. Dat kan tellen! Ook de andere flexi's hebben al een heel aantal jaren op hun teller en iedereen is enorm gedreven. Een prachtteam en dat wordt geapprecieerd.

Stephanie en Kevin werken goed samen en kunnen dus ook alle taken aan. Wat Kevin wel meer doet is de snacks afbakken en inpakken en de kassa bedienen. Dat is een punt waar alles heel snel moet gaan en dat kan Kevin perfect. Als het daar stopt, dan loopt het ook bij de andere afwerkpunten niet goed en dat is te vermijden, zeker op piekmomenten.

De bestellingen worden opgenomen en krijgen een nummertje. Op die manier weten klanten wanneer hun bestelling is afgewerkt. Zijn ze het nummer vergeten dan krijgen ze een paar details over de afgewerkte bestelling te horen en zijn ze ermee weg.

Aan de onlinebestelhype, doen ze hier niet mee. Dat is niet te managen in dit type frituur en dat is ook helemaal niet erg. De klanten vragen er ook niet naar. Er kan wel eens een lange rij staan bij de frituur maar klanten weten ook dat die rij heel snel opgelost raakt. Voor 'snelle service' staat 'Frituur Kenny' al jaren gekend en dus, waarom zou je een rij moeten voorbijsteken om je friet eerder in handen te krijgen? Niet aan de orde dus, hier.

Bizar is dat de bestellingen hier nog met de hand worden geschreven, uiteraard met afkortingen, maar toch. Voor deze zaak blijkt dit systeem sneller en beter te werken dan de bestellingen in te geven in een tablet. Opties werden uitgetest maar stierven een stille dood. Pen en

papier werkt hier het best en dus blijft het zo.

Op het moment van ons bezoek wast Stephanie volop bezig met de voorbak. Massa's frieten die op voorhand worden gebakken in de mandjes. Je moet toch over een goed stel spieren beschikken om het overtollige vet uit die mandjes te kloppen en de frieten in het afdruiptrek te gieten. Ik had er wat ontzag voor!

De gesneden frieten worden in een snit van 11 mm geleverd en zijn van excellente kwaliteit. Uiteraard ging de keuze uit naar het bakken in ossewit, die de friet die unieke Belgische smaak geeft.

Naast de frietjes, kunnen de klanten kiezen uit een mooi assortiment snacks en heel wat sauzen. Meer dan genoeg om iedere klant tevreden te stellen. Ook voor vegetarische klanten zijn er meer dan voldoende opties te vinden.

Nauwelijks verlof

De frituur is in feite altijd open en voor de weinige dagen dat Stephanie en Kevin verlof nemen, komt de vorige uitbater nog eens het roer overnemen. Dat is een meevaller want om deze frituur goed te runnen, moet je toch heel goed de eindfase van de bestelling en kassa in de vingers hebben.



Het personeel dat met Kevin werkt, werkt dan gewoon mee met die vorige uitbater en dat loopt goed. Hopelijk kunnen ze nog een tijdje van deze gunst genieten. Het maakt dat de batterijen van Kevin en Stephanie maar ook van hun kinderen Mylo (7j) en Kiana (11j) nog eens kunnen worden opgeladen. Die hadden het er in het begin ook wel een beetje moeilijk mee dat papa en mama zo vaak aan het werk

zijn, maar ondertussen zijn ze het ook wel wat gewoon.

Tussen de openmomenten in - de frituur is open van 11 tot 13u30 en van 17u tot 23u - komen Stephanie en Kevin wel eens thuis, maar dat is uiteraard niet zoveel als vroeger het geval was. In de week blijft Stephanie 's avonds wel bij de kinderen, maar in het weekend lukt dat niet.

Oostende is niet ver en het is een heel mooie badstad. Als u eens in de buurt bent, moet je zeker eens het Mariakerkeplein bezoeken en proeven van de heerlijke frieten. Dat zal ik ook zeker doen!

Naast die heerlijke frieten kan Frituur Kenny bogen op heel wat **troeven**:

- Snelle service en organisatie.
- Vriendelijke bediening.
- Ruime parkeergelegenheid op het plein bij de frituur.
- Zitbanken in de buurt.
- Heel veel aandacht aan hygiëne en dat zie je.
- Echte Belgische frieten.
- Enkel gesloten op maandag.
- Ruim gamma snacks en sauzen.
- Twee keer beste frituur van Oostende.

Dat alles maakt een bezoek aan de frituur de moeite waard!

Zeker doen dus!

Bedankt voor het interview.

Frituur Kenny
Mariakerkeplein 1
8400 OOSTENDE
Maandag gesloten